



SPITALUL CLINIC JUDEȚEAN DE URGENȚĂ SF. SPIRIDON IAȘI
UNITATE FUNCȚIONALĂ REGIONALĂ DE URGENȚĂ

Bulevardul Independenței nr. 1, cod 700111, IAȘI

Tel. 0232-240822, fax 0232-211257

www.spitalspiridon.ro , e-mail: office@spitalspiridon.ro



SPITALUL CLINIC JUDEȚEAN
DE URGENȚĂ
SF. SPIRIDON IAȘI
Nr. 31588
Data 05 AUG. 2024

NIVEL DE COMPETENȚĂ IA

BAREM DE CORECTARE - BUCĂTAR II – varianta A

SUBIECTUL I (15x4=60 pct.)

- 1.D
- 2.C
- 3.B
- 4.D
- 5.B
- 6.C
- 7.A
- 8.A
- 9.B
- 10.C
- 11.B
- 12.C
- 13.C
- 14.B
- 15.A

SUBIECTUL II(30 puncte)

1.Dezinfecția- procedura de distrugere a majorității microorganismelor patogene sau nepatogene de pe orice suprafață(inclusiv tegumente),utilizându-se agenți fizici și /sau chimici. **(10p)**

2. Semnele pe baza carora poate fi recunoscuta carnea proaspata:

Aspect:carnea proaspata este acoperita la suprafata de o pelicula subtire,uscata,iar pe sectiune prezinta o coloratie roz-rosie,lucioasa,a carei intensitate este dependenta de specia de la care provine.Este usor umeda,nu este lipicioasa.Are consistenta elastica,compacta,nelasand urme la presiuneadigitala.Mirosul si gustul sunt placute,caracteristice speciei de la care provine carnea. **(10p)**

3.Ingrediente musaca de cartofi cu carne:carne 100g,cartofi fierți 150-200g,lapte ,unt 15 g,ou,roșii 50 g,verdeață,condimente..Se curăță cartofii de coajă și se pun la fiert.După fierbere se fac piure.Separat se toacă carnea,se condimentează,se adaugă verdeațăse înăbușă într-o cratiță,ser pot adăuga și roșii.Se pune în tava care a fost unsă cu unt,un strat de piure de cartofi unul de carne inabușită având grijă ca ultimul strat sa fie piure,Se unge cu ou bătut .Se dă la cuptor 15-20 de minute.Se servește cu diferite salate,după anotimp.**(10p)**

Din oficiu 10 puncte

Total 100 puncte